IHクッキングヒーター　かんたんIHブック

消耗品・交換部品・後付パーツのご用命は　ハイ・パーツショップ

ハイ　パーツ
0570-081-802
ナビダイヤル
全国どこからでも市内通話料金でご利用いただけます。

●携帯電話・PHS等のご利用は…
大阪 ☎ 06-6906-1224　東京 ☎ 03-5392-7189 (転)
●受付時間…月～金:9:00～19:00　土・日・祝:9:00～17:00
(転)印は大阪へ自動転送になり、拠点から大阪までの転送通信料は弊社負担です。
●ホームページ　http://www.sumu2.com/shop/parts/

愛情点検　長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか
- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止
故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い上げの販売店または修理ご相談窓口に点検をご相談ください。

便利メモ
おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
品　番		☎（　）　－

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

製造元　パナソニック電工株式会社
パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号
© Panasonic Corporation 2008
ZY02－5403
S0206M3108

Panasonic

取扱説明書　保管用

IHクッキングヒーター（家庭用）

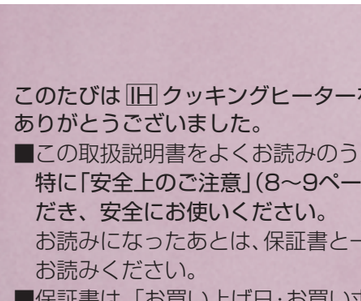
トッププレート幅 60cm

品番　S44EB1S
　　E44EB1E

このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（8～9ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。
■電気工事店または施工主より取付設置説明書を受け取り、取付設置完了後の確認項目をご確認ください。

保証書・取付設置説明書別添付

上手に使って上手に節電


S44EB1S設置例

かんたんIHブック

ZY02－5403

毎日使うから…便利・清潔・快適に

火を使わないから快適

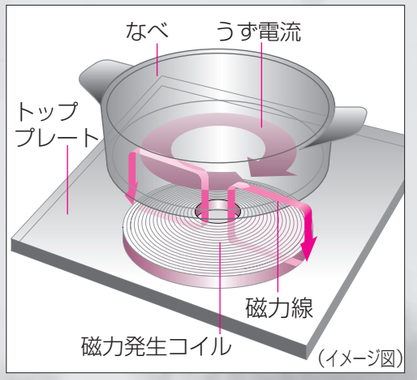
●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

揚げ物温度調節(左右IH)やグリル自動(オート)調理で微妙な火加減をお手伝い

(☞19ページ・21ページ)

毎日のお手入れのしやすさに配慮

●汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルは外して洗えます。(☞25ページ)



IH加熱のしくみ

IH(電磁誘導加熱)でなべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

初めてIHをお使いになる方へ

●IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」をよくお読みください。

もくじ

確認とご注意

各部の名前 4
使えるなべは? 6
安全上のご注意 8
使用上のお願い 10

毎日の使い方

基本の使い方 12
●IHヒーター •ゆでる·煮る·蒸す·焼く·いためる
•3kWで沸騰させる
•揚げる
•タイマー
●ラジエントヒーター •温める
IH調理のコツ 15
●火力調節の目安／調理別のポイント
グリルの使い方 20
グリル調理のコツ 22
●焼き加減·火力の目安／調理のポイント

長く使うために

お手入れ 24
次の表示が出たら… 28
故障かな? 30
保証とアフターサービス 32
仕様 33

各部の名前

左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる

3kW　たっぷりの湯を早く沸かせます。

揚げる　揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
- 揚げ物は、左右同時に使えません。

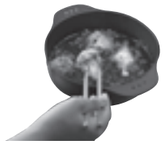
ラジエントヒーター

温める
- IHで使えないアルミなべや小さいなべが使えます。

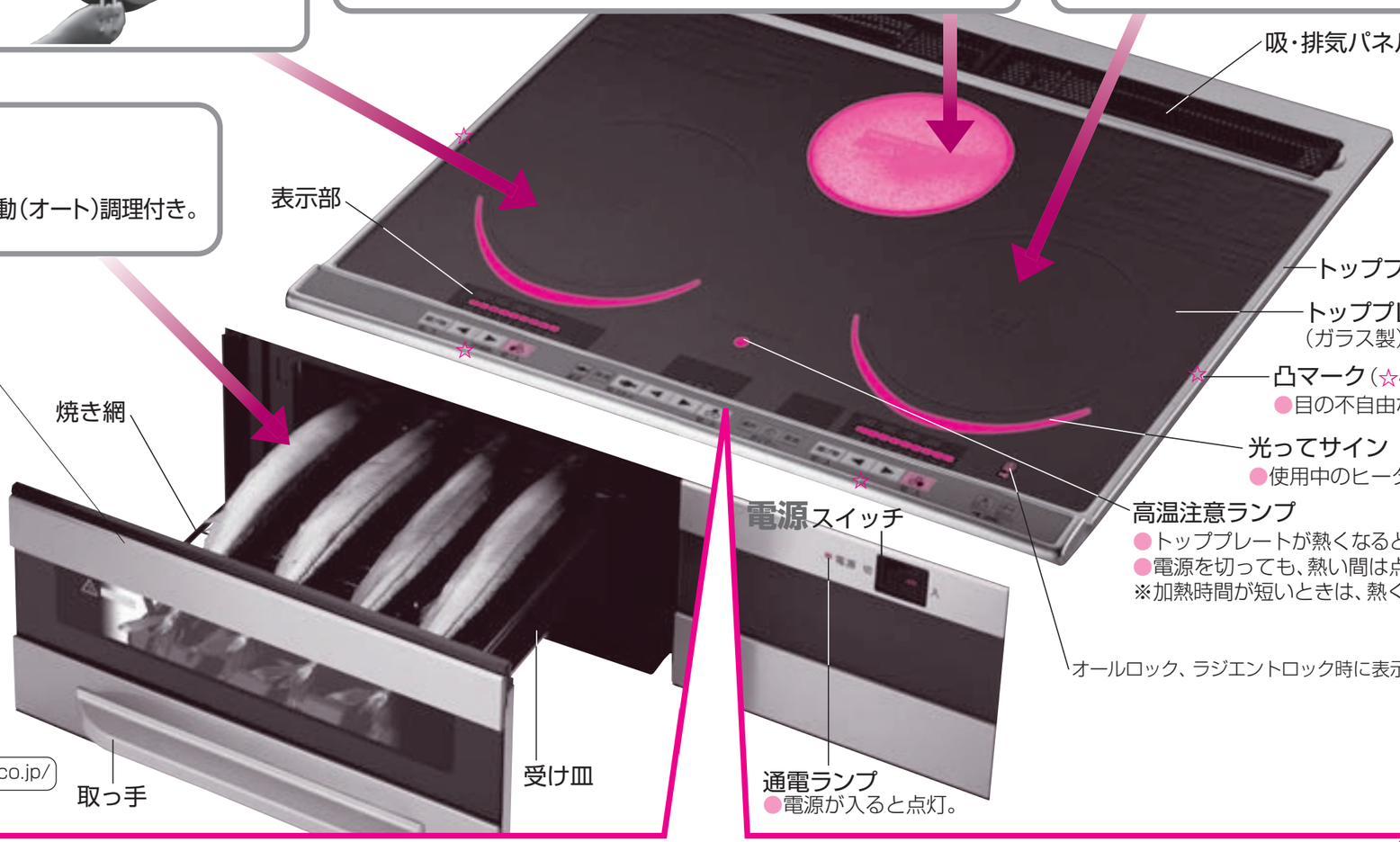
ご注意
- トッププレートが高温になります。
- グリルとは、同時に使えません。

右IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる

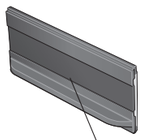
揚げる　揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
- 揚げ物は、左右同時に使えません。



グリル
焼き魚など
- 両面焼き。
- 焼き魚が自動で焼ける自動(オート)調理付き。



扉
- 外して洗えます。(☞ 26ページ)
- 温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。



品番：KZ-GDB2-K
希望小売価格：
7,875円(税込)
(2008年10月現在)

グリル庫内は見えません

- 「防熱グリルドア」はパナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Panasense http://www.sense.panasonic.co.jp/

凸マーク(☆4か所)
- 目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。

光ってサイン
- 使用中のヒーターが一目でわかります。

高温注意ランプ
- トッププレートが熱くなると点灯。
- 電源を切っても、熱い間は点滅。

※加熱時間が短いときは、熱くなっても点灯しない場合があります。

通電ランプ
- 電源が入ると点灯。

付属品

IH専用天ぷらなべ …1個
- 煮物・いため物などには使えません。

いたずらや誤操作を防ぎます

ラジエントロック
- ラジエントヒーターのみロック。

オールロック(チャイルドロック)
- すべての操作をロック。

■ロックや解除するときは
電源スイッチを入れてボタンを3秒間押す。
- ヒーターを使用中はロックできません。

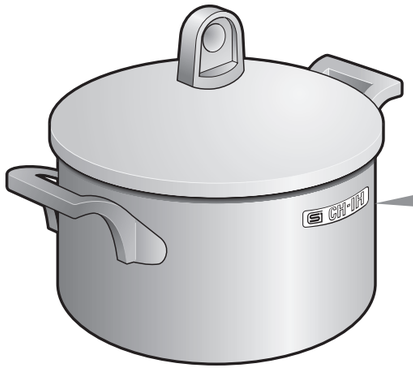
天面操作部

- 左IH、右IH、ラジエント、グリルそれぞれに使えます。操作するときは、いずれかを選んで行います。(☞ 12、14、21ページ)

使えるなべは？

確認のしかた

新しく購入するとき



市販のなべは…

マークを確認！

CH·IH　IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

または

あっせんなべをお勧めします。

お手持ちのなべを確認するとき

なべに…

水を入れて加熱してみる！

○ 使えるなべは

火力表示が点灯

（加熱スタート）

- 確認したら切る。

× 使えないなべは

火力表示が点滅

（1分後、表示が消え通電停止）

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

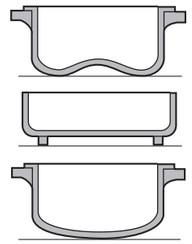
見分け方のポイント

底の形状

○

- 平らで、トッププレートに密着する

×



- 約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
  - 安全機能が正しく働かない。
  - 加熱できない。
  - 火力が弱くなる。
- 底が薄過ぎる（反ることがあります）

■ラジエントヒーターでは

IHでは使えない小さなサイズのなべが使えます。

ミルクパンなど

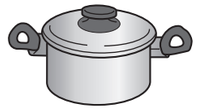
- 平らで底の直径15cm以下。（厚手のものがよい）

材質

○ **鉄・鉄鋳物**

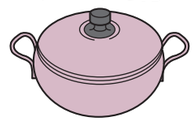
鉄ホーロー

ステンレス（磁石で見分けることができます）



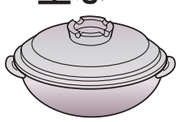
- なべ底に磁石が付くもの
  - 一層なべ〈18-0〉
  - 多層なべ
- なべ底に磁石が付かないもの
  - 一層なべ〈18-8·18-10〉
    なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。
  - 多層なべ
    〈間にアルミや銅を挟んでいるもの〉

× **アルミ・銅**



耐熱ガラス

土なべ



- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

■ラジエントヒーターでは

鉄·ホーロー·ステンレスのほか、IHでは使えない材質のなべも使えます。

※脚付きのなべは使えません。

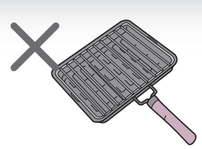
× 魚焼器·網

（調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。）

ご注意

ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
  （底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）



安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	**⚠注意** 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

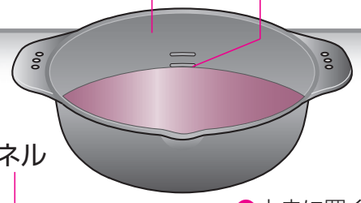
■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。	❗ 必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

必ず守る
- そばを離れない。
- 揚げ物 切/入 ボタンで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g(0.56L)以上。



いため物・焼き物をするときは…

禁止
- そばを離れない。
- 加熱しすぎない。(予熱の火力は弱めにする)
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

ラジエントヒーターは、高温になります

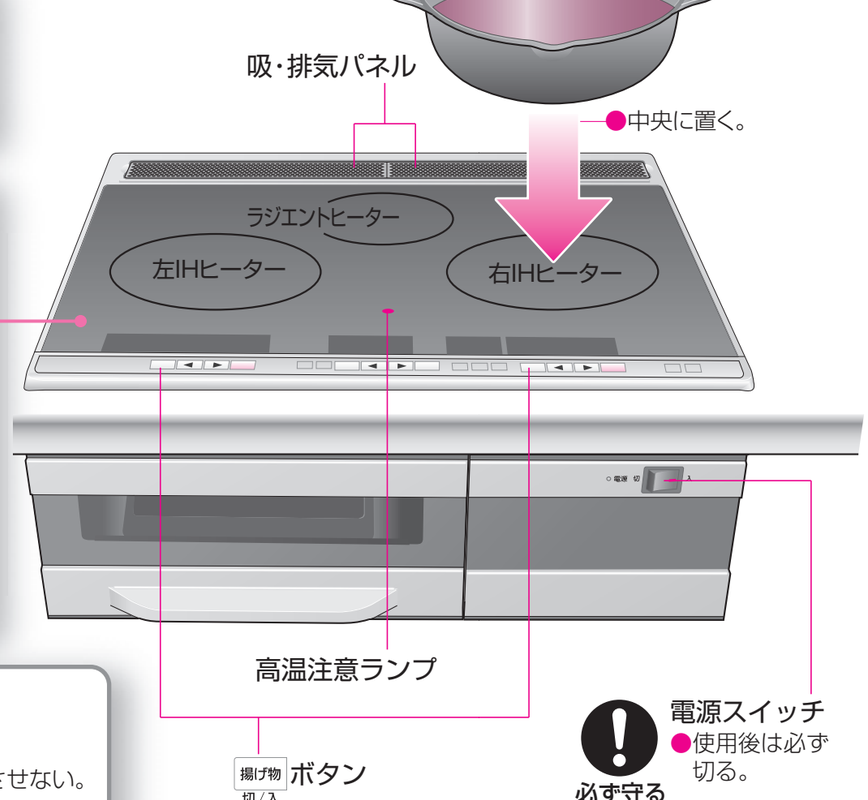
禁止
- 使用中や使用後は、触れない。
(高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意)
- ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

トッププレート(ガラス製)には…

禁止
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。
(誤って加熱すると爆発します)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を与えない。
➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

IHクッキングヒーターは…

禁止
- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。➡修理は、お買い求め先にご相談を。

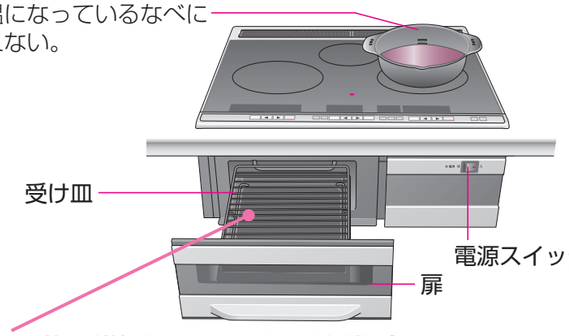


⚠注意

揚げ物をするとき(発火・やけどに注意!)

必ず守る
- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。
(加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する。

禁止
- 他の機器(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない。
(「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない。

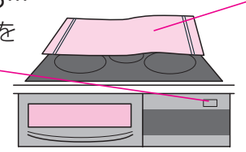


グリル部(中の物が燃えないように注意!)

必ず守る
- 受け皿には、必ず水を入れる。
- 使用後はお手入れする。
(調理物・脂分が残っていると、発火の原因になります)

禁止
- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

必ず守る
万一、発火したら…
❶電源スイッチを切る。
❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
❸ご家庭のブレーカーを切る。



- グリルの扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れることがあります)
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。(空気が入り、炎が大きくなります)

次の点もご注意ください

禁止
- なべ以外の物は載せない。
- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふた・扉・受け皿・吸・排気パネルなど
(破裂してけがをしたり、加熱されてやけどの原因になります)
- なべを不安定な状態にしない。(落下すると、けが・やけどにつながります)
- 本体の前に物を置かない。(火災につながります)
- 使用中・使用後しばらくは、グリルの扉など高温部に触れない。
(やけどの原因になります)

必ず守る
- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師にご相談ください。
(本製品の動作が、医療用ペースメーカーに影響を与えることがあります)

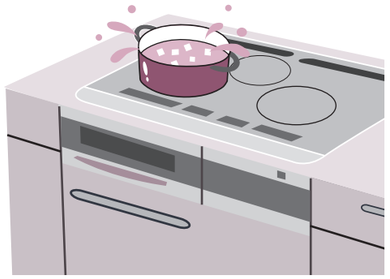
使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき（全般）

■液体を加熱するときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（突沸に注意！）

（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）

- カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物



■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など。（雑音が入ります）
- カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。（記録が消えたり、壊れます）

■吸・排気パネルの上に物を置かない

- フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
- グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。

■冷えてからお手入れする

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱いため触れない。

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、すぐにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。（放置すると変色します）

■トッププレート・トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない

（傷付いたり、変色します）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- IHジャー炊飯器など。（磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します）

■空だきしたり、加熱しすぎない

（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない

（温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします）

■調理以外に使わない

■ユニット（本体下部）に調味料・食品などを置かない

（排熱により、調味料・食品などが変質します）

■天面操作部や表示部に熱いなべなどを置かない

（表示が見えにくくなったり、高温検知が働いて通電を停止します）

「3kW」を使うとき（左IHヒーター）

■いため物・焼き物には使わない

（火力が強すぎて、なべ底が変形します）

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる

（火力が強すぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない

（火力が強すぎて、食材が吹きこぼれます）

グリルを使うとき

■高温部に注意する

- 使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。
- 調理後、扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなる。

■扉の出し入れは、ゆっくりと

- 勢いよく引き出したり、入れたりしない。（受け皿から水がこぼれます）

■受け皿には水以外を入れない

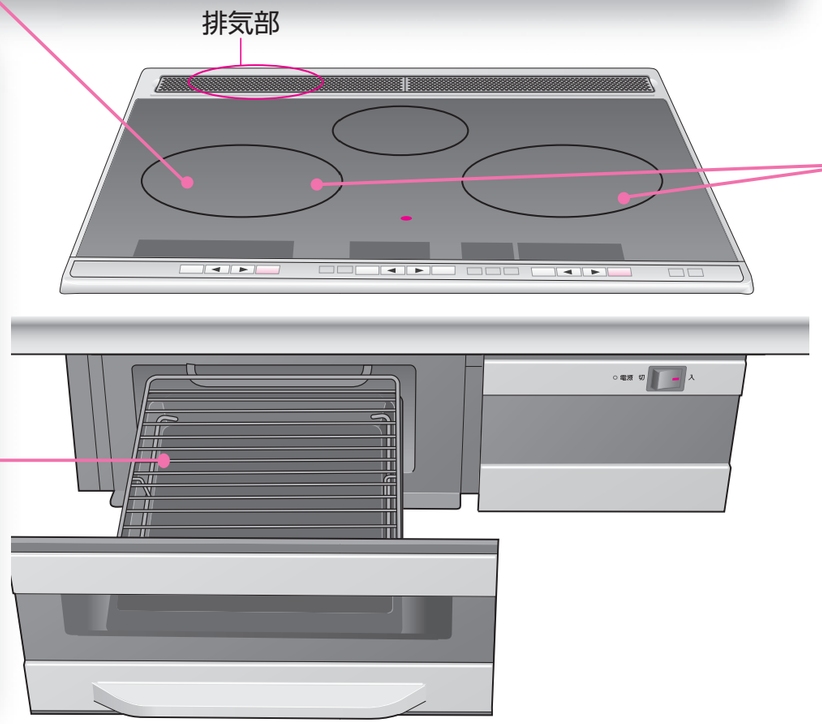
- グリル用小石など。（発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

■グリル調理でアルミ箔を使う場合は、焼き網より奥にはみ出さないように注意する

（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火することがあります）

■扉などに過度な力を加えない

- 乳幼児がぶら下がったりしないようご注意ください。



揚げ物をするとき（左・右IHヒーター）

■油の飛び散りを少なくするために

- 材料をきちんと下ごしらえする。（☞19ページ）
- なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
- 油温が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

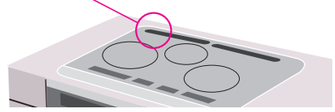
（左・右IHヒーター）

■なべのふたを伏せて置かない

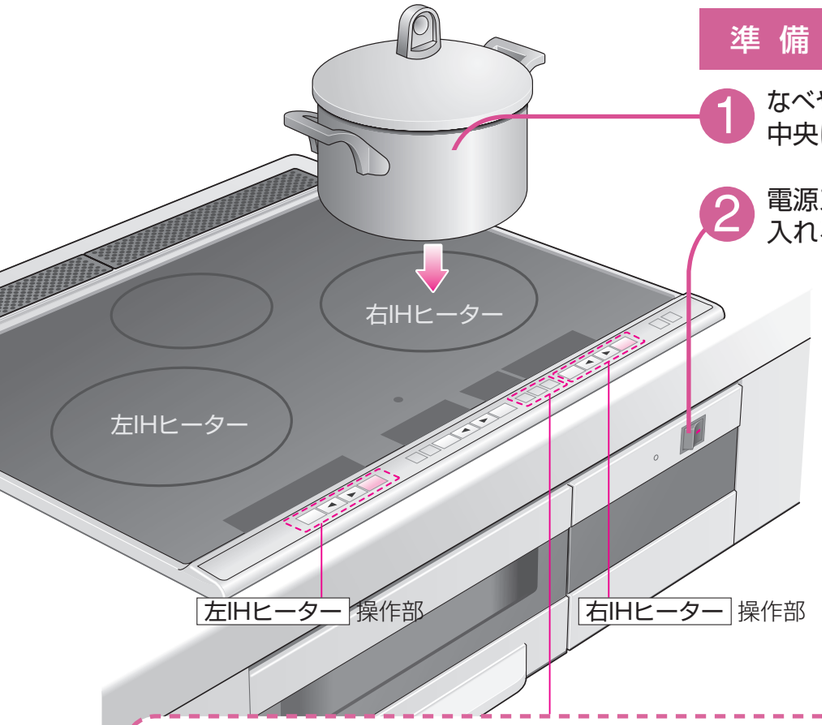
（ヒーターが入ると、加熱されます）

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

- IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。



基本の使い方　IHヒーター



準　備

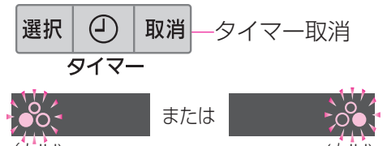
1 なべやフライパンを中央に置く

2 電源スイッチを入れる

■タイマーを使うとき（1分～9時間まで）

ヒーターが入っている状態で

1 選択　左IHまたは右IHヒーターを選択（点滅させる）



2 時間を設定
- ●1～20分：1分刻み
- ●20～90分：5分刻み
- ●90分～2時間：30分刻み
- ●2～9時間：1時間刻み
- ●押し続けると早送りできる。

- ●残時間の表示
- ●9～2時間：1時間刻み
- ●2時間～90分：30分刻み
- ●90～1分：1分刻み

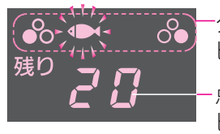
3 時間がたつと自動で切れる

お知らせ　●ヒーターが入っていないとタイマーが使えません。

●複数のヒーターでタイマーを使用しているときは、選択しているヒーターの残時間を表示しています。

■別のタイマー残時間を見るとき

選択　見たいヒーターを選択（点滅させる）



■タイマー取消、時間変更するとき

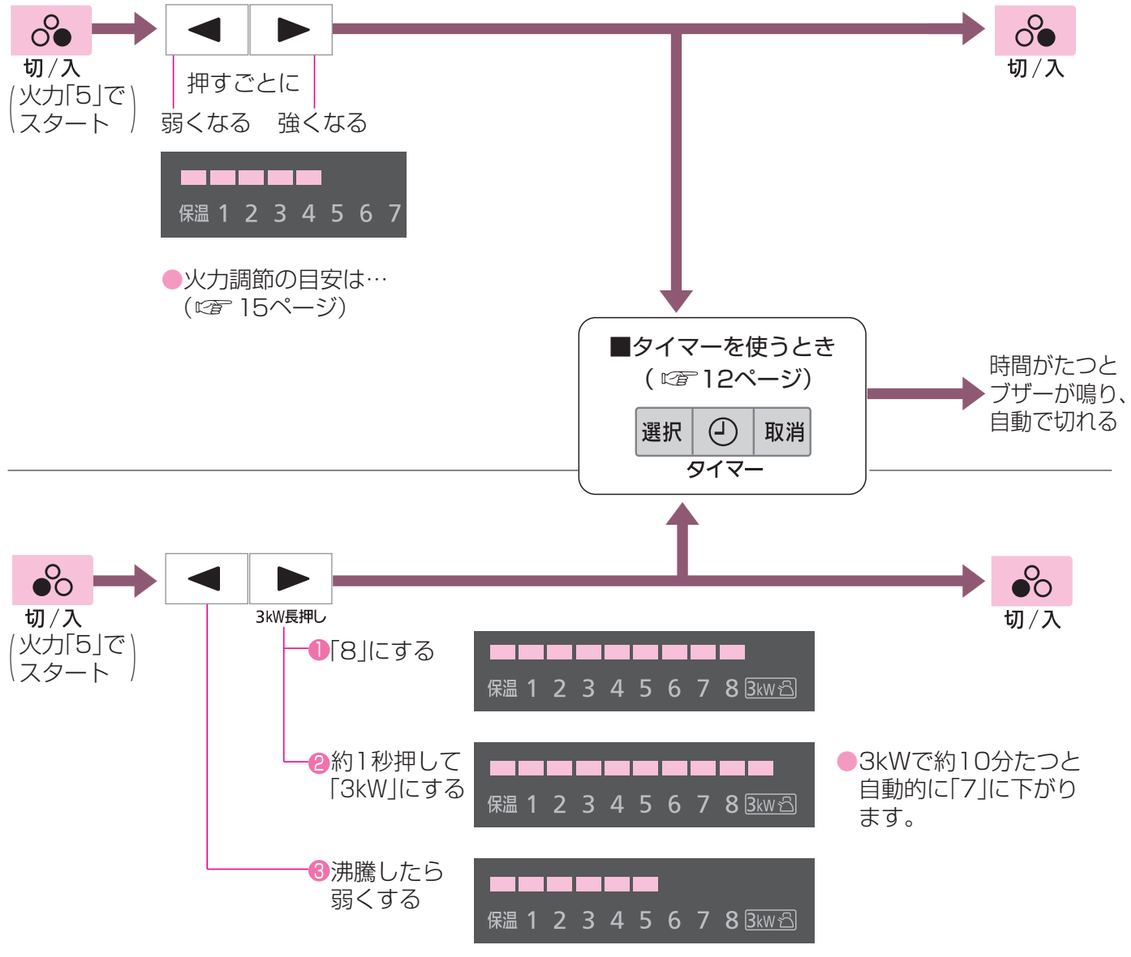
ヒーター選択を確認してから行う

操　作

1 ヒーター入　2 火力・温度調節　3 ヒーター切

ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる

左IHヒーター
右IHヒーター

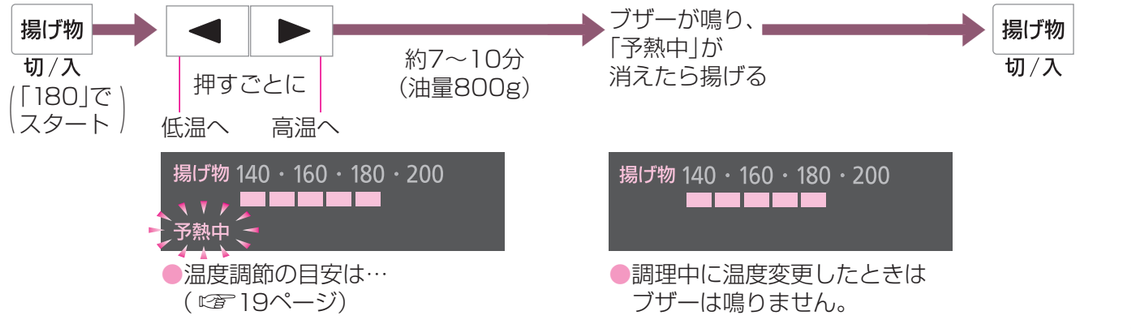


3kWで沸騰させる

左IHヒーター
（ゆでるときに便利）

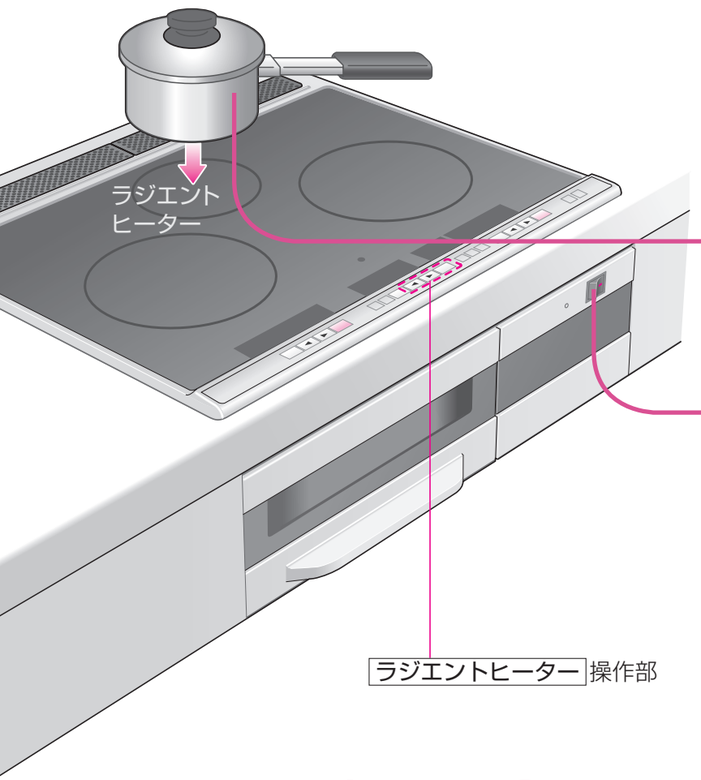
揚げる

左IHヒーター
右IHヒーター



基本の使い方 ラジエントヒーター

●**火力が弱いので少量の調理に便利です。**
IHで使えない小さななべで牛乳・みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。



準 備

1 なべを中央に置く
●使えるなべは…(☞7ページ)

2 電源スイッチを入れる

操 作

1 ラジエント選択　2 ヒーター入（火力調節）　3 ヒーター切

温める
ラジエントヒーター

切/入 → ◀ ▶ → 切/入

弱 中 強

「中」でスタート　「強」でスタート

■火力を調節したいとき
弱くなる　強くなる
●弱（約340W）
●中（約490W）
●強（約1,250W）

■タイマーを使うとき
（1分～30分まで）
❶ラジエントを選択
選択 / 取消 / タイマー
❷時間を設定（1分刻み）
●押し続けると早送りできる
残り 15
1分刻みで減る

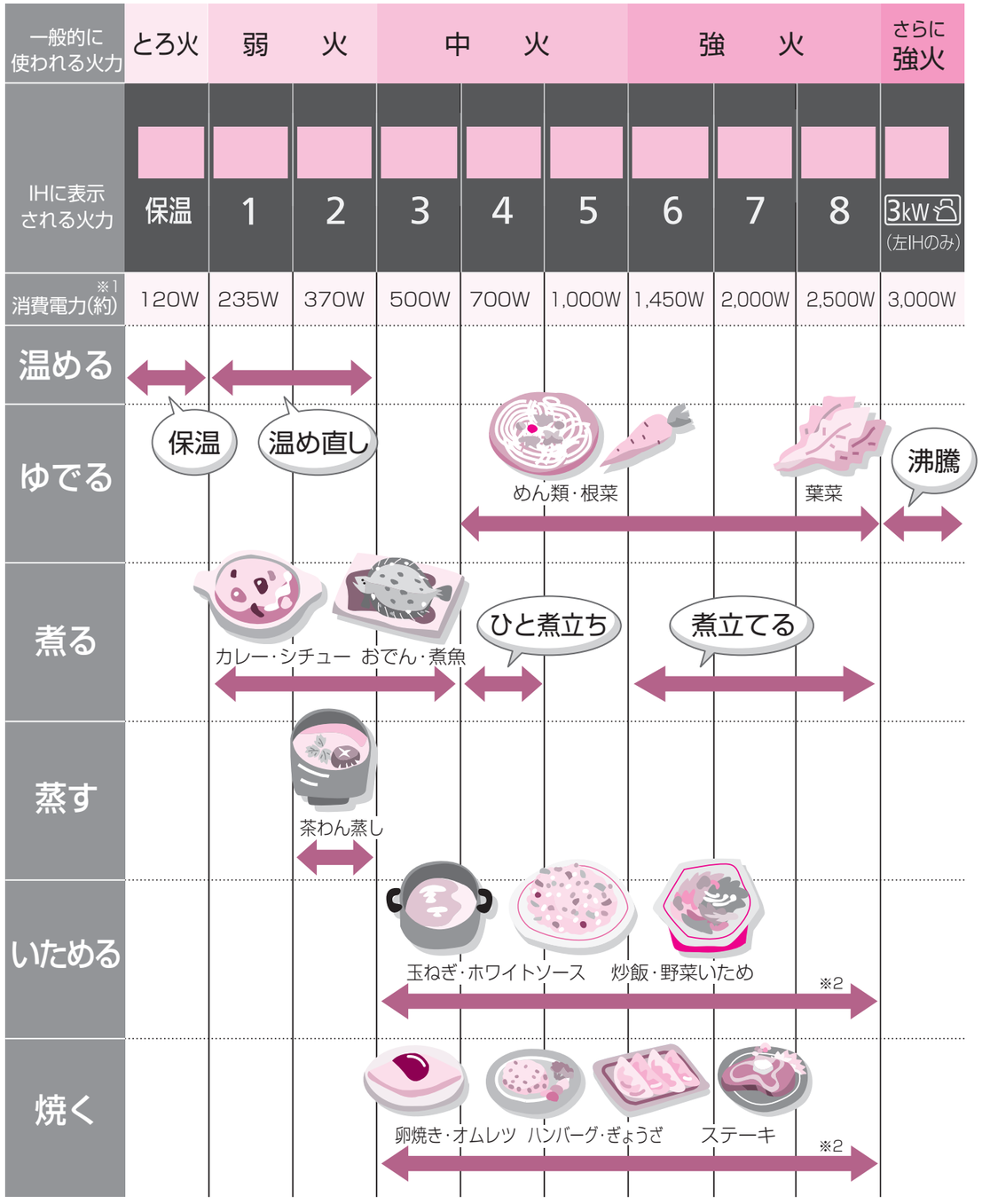
時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

IH調理のコツ 火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。

●なべの発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡非磁性ステンレス一層なべ(18-8、18-10)の順で弱くなる。

一般的に使われる火力	とろ火	弱火		中火			強火			さらに強火
IHに表示される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	3kW（左IHのみ）
消費電力(約)※1	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W



※1　消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。
※2　通常のいため物、焼き物調理は火力「7」までで充分です。

IH調理のコツ　調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ	火力 3kW	火力 4〜5 めんを入れてゆでる　8〜10分（めんにより調節）
葉菜		火力 7〜8 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚		火力 2 アクを取りじっくりゆでる　40〜50分
根菜	火力 7〜8（材料は水から入れる）	火力 4〜5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

9段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき➡火力 6〜8
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1〜2

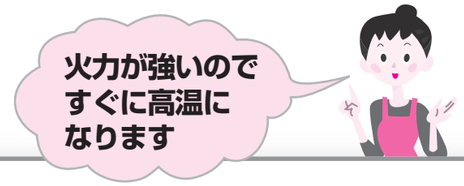
焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1〜2 で。
●突沸現象（☞10ページ）にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6 ／ 魚を入れて煮る 火力 2〜3　10〜15分
おでん	材料を煮立てる 火力 6 ／ じっくり煮込む 火力 2　2〜3時間
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 7〜8 ／ 豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2　約60分 ➡ 野菜を加えて煮立てる 火力 7〜8 ➡ 野菜がやわらかくなるまで煮込む 火力 2　30〜40分

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」機能（☞30ページ）が働いて途中で切れることがありません。



いためる

予熱は1〜2分で充分

（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
●油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底にたまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときはフライパンを
浮かしたりIHヒーターからずらす

●一度に多くの量をいためないように。

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6〜7
炒飯	火力 5	卵・焼豚などごはん以外の材料をいためる 火力 5 ➡ ごはんを加えていためる 火力 6
チンジャオロース	火力 5	香味野菜をいためて油に香りを付ける 火力 5 ➡ 材料を入れていためる 火力 6 ➡ 調味料を入れてからませる 火力 5
マーボー豆腐	火力 5〜6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 火力 5〜6 ➡ 豆腐を加えて煮立てる 火力 6 ➡ 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 火力 4

〈いため煮〉

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱	火力調節の目安
肉じゃが	火力 4〜5	材料をいため合わせる 火力 4〜5 ➡ 水を入れて煮立てる 火力 5 ➡ やわらかくなるまで煮込む 火力 2〜3　25〜30分
カレー	火力 5〜6	材料をいため合わせる 火力 5〜6 ➡ 水を入れて煮立てる 火力 7〜8 ➡ やわらかくなるまで煮込む 火力 2〜3 ➡ ルウを入れてとろみを付ける 火力 1〜2

IH調理のコツ　調理別のポイント

焼く

予熱は1〜2分で充分

（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 火力 6〜7
ハンバーグ（たねを焼く）	火力 4〜5	片面に焼き色を付ける　裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 4〜5 ➡火力 2〜3
ぎょうざ	火力 4〜5	皮に焼き色を付ける　水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 火力 4〜5 ➡火力 4
焼きおにぎり	火力 3	火力 3　しょうゆを塗り、2〜3回裏返して様子を見ながら焼く
おもち	火力 3	火力 3〜4　ふたをして、ときどき様子を見ながら焼く

- 焼きおにぎり・おもちは、フライパンで焼くことができます。

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

- 火力 3〜4 で予熱して焼く。多めの油を入れて充分になじませる。（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

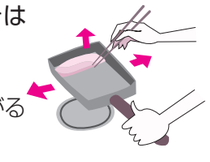
卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認

- 卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。（温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす

※アルミ卵焼き器はずらすと火力が下がることがあります。



薄焼き卵は余熱を利用

1. 表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
2. 裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす

- なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる

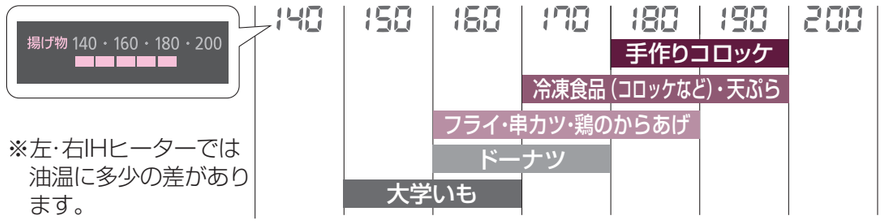
- 円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

- フライ返しを使うとたたみやすい。

揚げる

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）



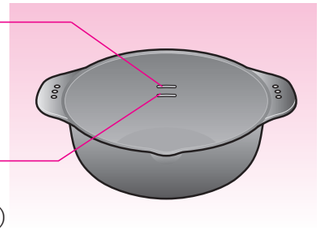
※左・右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで

- なべはヒーターの中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油は800gが基本



500ｇ未満の油では調理しない。（少ないと発火の原因に）

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

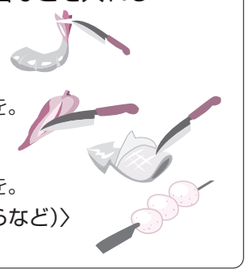
切り目などを入れる

〈えび〉尾の先を切る。

〈ししとう〉縦に切り込みを。

〈いか〉皮をむき、両面に切り目を。

〈ゆで卵（うずらなど）〉串などを刺す。



水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

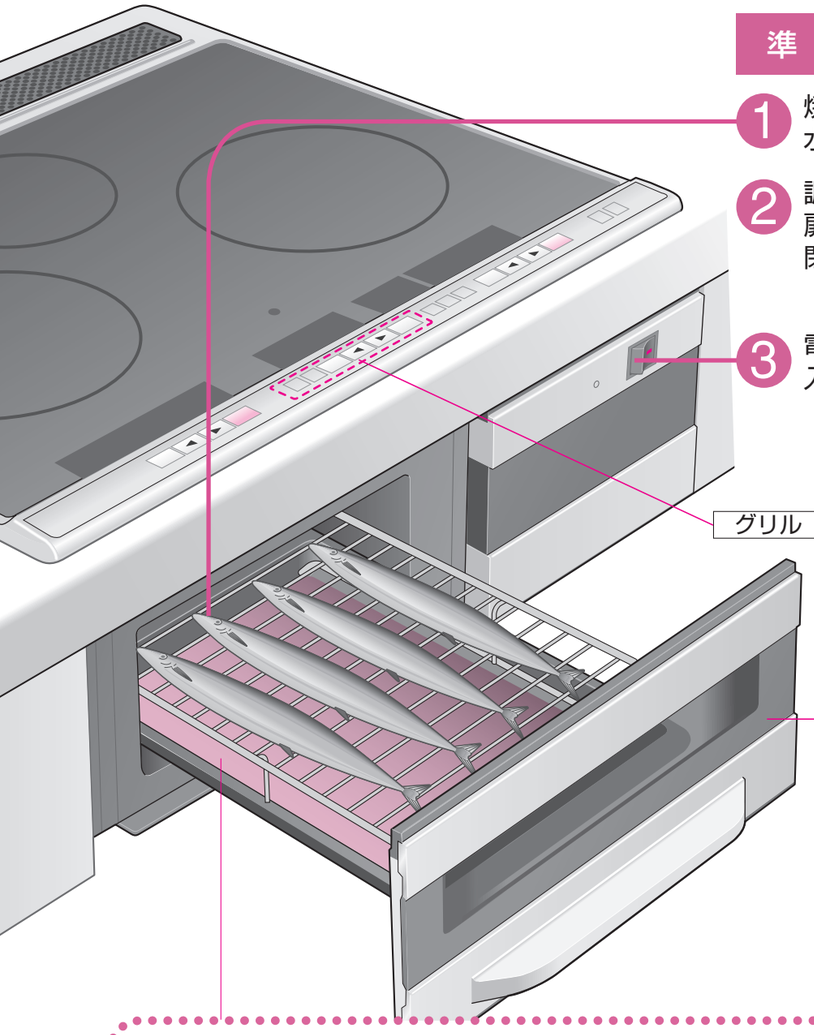
■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
- ゆで卵（うずらなど）

なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

グリルの使い方



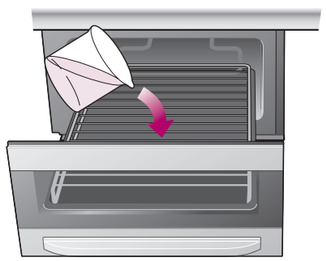
準 備

1. 焼き網を載せ水を入れる
2. 調理物を載せ扉を奥まで確実に閉める
3. 電源スイッチを入れる

受け皿には必ず水(約200mL)を入れる

●水を入れずに使うと…
- ●調理物や落ちた脂分が燃えます。
- ●グリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
- ●「自動」でうまく焼けません。

●続けて焼くときは、水を追加する。
（入れすぎないように注意する。）



お願い

●自動調理中は扉を開けない。（うまく焼けません）
●脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操 作

自動で焼くとき（焼き魚）

メニューを**選ぶ** → 選択

●押すごとに…
生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き → 手動

●メニューと焼き加減の目安は…
（☞ 22ページ）

■焼き加減を調節するとき
◀ ▶ 押すごとに
弱くなる　強くなる

ヒーター**入** → 切/スタート

（点滅）（時間が確定すると点灯）
1分刻みで減る。

焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

手動で焼くとき（焼きとり、焼きなすなど）

手動を**選ぶ** → 選択 4回押す

ヒーター**入** → 切/スタート（火力「強」でスタート）

火力**調節** ◀ ▶ 押すごとに
弱くなる　強くなる

●火力の目安は…
（☞ 22ページ）

ヒーター**切** → 切/スタート

■タイマーを使うとき
（1分～30分まで）

❶グリルを選択

選択 | タイマー | 取消 ―タイマー取消

❷時間を設定（1分刻み）
●押し続けると早送りできる

1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

■自動メニューを選びまちがえたときは
●ヒーター「入」後は 切/スタート を押して、再操作する。
※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは
●切/スタート で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
※切り忘れ防止機能やグリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

お知らせ

●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

グリル調理のコツ

焼き加減・火力の目安

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののり・塩分量などによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

自動

メニュー ＼ 焼き加減	弱	中	強
生・姿焼き	小あじ はたはた	あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき	あじ（250g以上） 鯛（400g以上） ひらあじ・甘鯛
	（小さめ、脂ののっているもの） ◀	生　魚	▶ （大きめ、水分の多いもの）
切身/干物	ししゃも さんまの開き	塩さば 塩鮭	生さば 生鮭
		一塩ものの切り身	生の切り身
	（小さめ、薄め、よく乾燥したもの） ◀	開き（あじ・ほっけ） かれい一夜干し 干物	
つけ焼き	手作りの みりんづけ	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ	
	（味の濃い、つけ時間の長いもの） ◀	つけ焼き	

■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

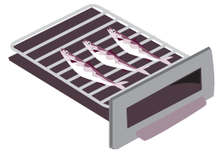
手動

火　力	弱（約890W）	中（約1260W）	強（約1550W）
自動で焼けないもの （貝類 鶏肉 野菜など）	みりん干し		うるめいわし 丸干し
	市販のみりんづけ ももつけ焼き	焼きとり もも塩焼き	さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いか・貝など
	鶏　肉		焼きなす 焼きいも 野菜
			焼きおにぎり

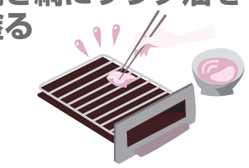
調理のポイント

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる



こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る



- 庫内に入れる物の高さは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たる物は焼かない。

自動

生魚（水分の多いあじなど）を塩焼きをするときは
下ごしらえを
1. 焼く約20分前に両面に塩を振る。
2. 水洗いし、しっかり水気をふき取り、振り塩をする。

尾ヒレの焦げすぎ・型くずれ防止には
たっぷりの化粧塩を

生さんまや川魚などは
焼く直前に振り塩を

振り塩の量は
魚の重さの約2%
塩の量が少ないほど焼き色は薄くなります。

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る
〈基本のたれ〉
- しょうゆ……大さじ4
- みりん……大さじ3
- 酒……大さじ1
- 砂糖……大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

さんま塩焼き（1～4尾）	15～20分	あじ開き（1～2枚）	9～13分
甘塩鮭（1～4切）	9～13分	ぶりつけ焼き（1～4切）	11～13分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる

- 大きい物は切り分ける。

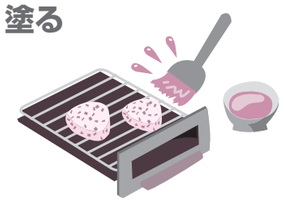
あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る



■火力と焼き時間の目安　タイマーが便利

みりん干し	火力 弱	4～6分	焼きとり（6本）	火力 中	12～15分
※焦げやすいのでご注意。			もも肉つけ焼き（2枚）	火力 弱	18～20分
うるめいわし丸干し（8～10尾）	火力 強	6～8分	もも肉塩焼き（2枚）	火力 中	16～20分
			焼きなす（3本）	火力 強	15～20分
いか姿焼き（2はい）	火力 強	8～10分	焼きいも（3本）	火力 強	20～25分
さざえつぼ焼き（5個）	火力 強	10～12分	焼きおにぎり（4個）	火力 強	10～15分

お手入れ トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと
取りにくくなります。

トッププレート

軽い汚れ

絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ

台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る

●酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色します)

取りにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉(ジフなど)**を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る**

吸・排気パネル

台所用洗剤(中性)**を薄めてスポンジで洗う**

(食器洗い乾燥機でも洗えます)

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。
(フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します)

●たわし・磨き粉は使わない。(表面が傷付きます)

●変形させない。

天面操作部

台所用洗剤(中性)**を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る**

(放置すると、汚れが残ります)

本体正面

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る

(放置すると、汚れが残ります)

天ぷらなべ(付属品)

(フッ素樹脂加工)

1 **台所用洗剤**(中性)**を薄めてスポンジで洗う**

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)

なべ底の汚れも取り除く

●汚れがこびり付いたまま使わない。
(油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します)

2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る

●水分が付いたまま放置しない。(さびます)

●乾かすために空だきしない。(なべが破損・変形します)

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

こびりついた焦げ付きに

品名:スーパーボンナミIHクリーナー(クリームタイプ)
品番:AD-KZ061(2本セット)
希望小売価格:1,995円(税込)

日常の油汚れや取りにくい汚れに

品名:ニプロガラストップ専用クリーナー(クリームタイプ)
品番:AD-KZ063(2本セット)
希望小売価格:1,680円(税込)

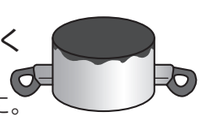
●いずれもお買い求め先にお問い合わせください。(2008年10月現在)

●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

アドバイス

なべ底の汚れも取り除く

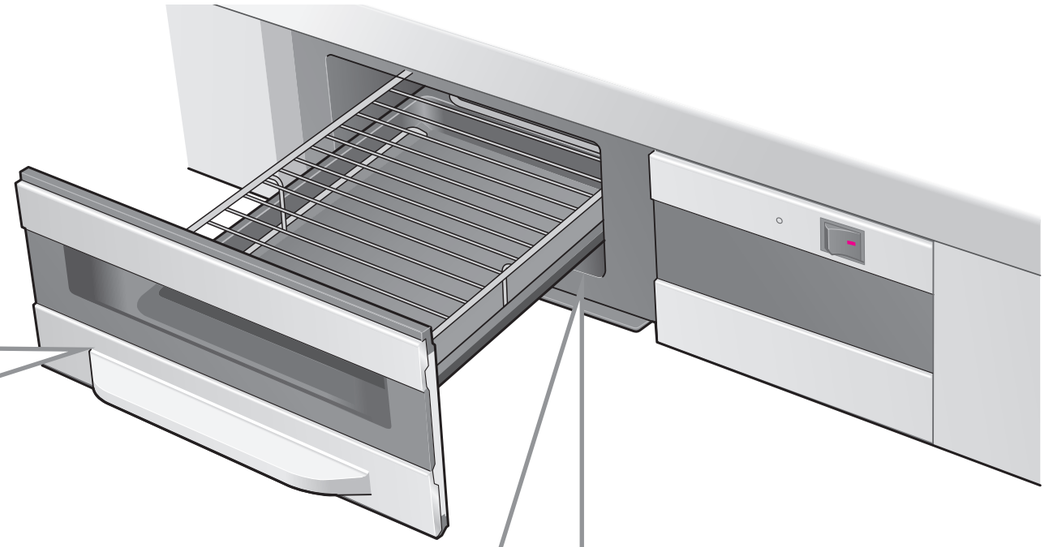
●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。



お手入れ グリル

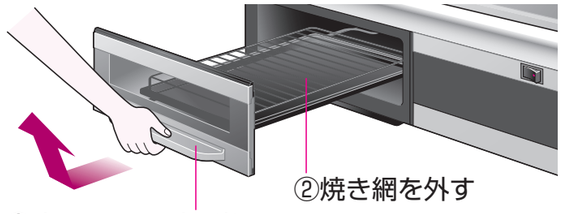
●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

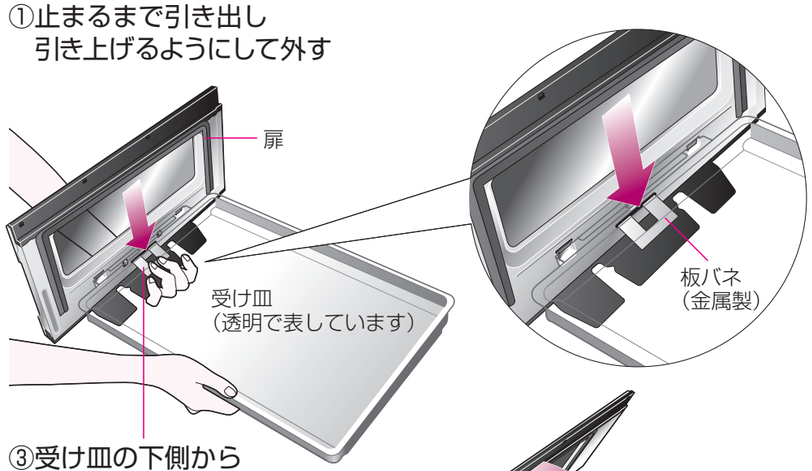


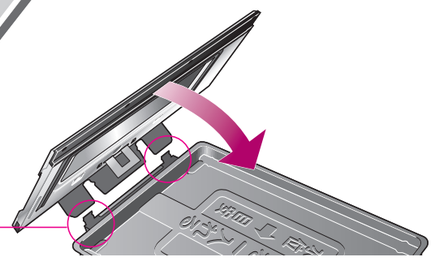
グリル部（扉／受け皿／焼き網）

① 扉・受け皿・焼き網を外す



アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

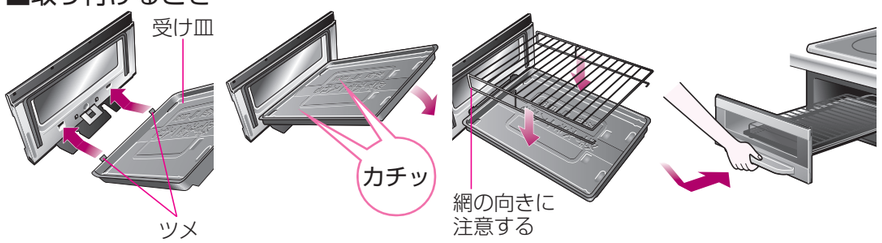




② 台所用洗剤（中性）を薄めてスポンジで洗う

●たわし・磨き粉は使わない。（取っ手などの表面が傷付きます）
●焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。（パッキン・樹脂部が変形します）

■取り付けるとき



❶受け皿のツメを扉に差し込む
❷受け皿を「カチッ」と音がするまで動かす
❸焼き網を載せる
❹斜め上からはめ込み奥まで押す

庫内

① グリル部を取り出す

② 台所用洗剤（中性）を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る

部品の交換

お買い求め先にご相談ください。

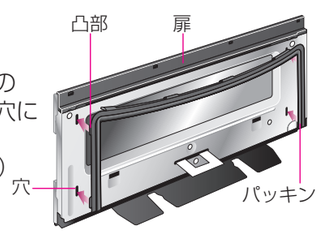
部品名	部品番号	希望小売価格
天ぷらなべ	SEKZJJ112609	2,100円（税抜2,000円）

※2008年10月現在

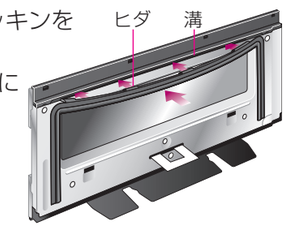
■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む（左右2か所ずつ）



❸扉裏側の溝にパッキンを添わせる
❹ヒダ（4か所）を溝に差し込み、全体を完全に押し込む



●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

お手入れ

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
U（交互表示）04	**フィルター**（吸・排気パネル）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。 ●吸・排気パネルを手入れする。 （自動的に加熱を始めます）	– 25

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
U（交互表示）11	**グリル受け皿高温検知** ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	20
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	● 切/スタート でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U（交互表示）12	**グリル異常高温検知** ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	9
U（交互表示）（左IH）13 （右IH）14	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
U（交互表示）15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	19
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	24
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	19
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●再度、温度設定し直す。	
	● 揚げ物 切/入 で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		–

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表　示	原　因	直し方	参照ページ
U（交互表示）22	**表示部高温検知** ●表示部の上に高温のなべなどを置いた。	●表示部の上からなべなどを外す。	11
140・160・180・200 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。	●なべを置く。	12 13
	●使用中に、なべを外した。		
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	
	●使えないなべを使っている。	●IHヒーターで使えるなべを使う。	6

■以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは…

H（交互表示）	●**故障です** ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（Hの次に表示される2桁の数字）をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな?

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。 ●オールロックしている。	●電源スイッチを入れる。 ●ロック解除する。	5
ラジエントヒーターまたはグリルが入らない	●ラジエントロックしている。	●ロック解除する。	5
	●選択した状態になっている。 （選択したまま1分以上放置すると表示が消えます）	●ラジエントヒーターは◄ ► グリルは 切/スタート を押す。	14 21
	●ラジエントヒーターとグリルは、同時に使えません。 （ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		5
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。 （ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		5
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター・ラジエントヒーター…約45分 ●グリル…約30分	●再度、ボタン操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	–

■火力が弱くなる

IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 （いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。 ●グリルやラジェントヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制御します。 （火力表示が変わらなかったり、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力が上がらないことがあります）		–
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	7
左IHヒーターの「3kW」火力で ●勝手に「7」に下がる ●ボタンを押しても「3kW」に上げられない	●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。 ●右IHヒーター「8」使用時、右IHヒーターとグリルまたはラジェントヒーターを同時に使うとき（ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）		–
	●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。	● ►（3kW長押し）で「8」に上げ、再度 ►（3kW長押し）を1秒間押す。	13
	●「3kW」は火力が強いので、安全のためにボタンを押しても簡単に受け付けないようにしています。	● ►（3kW長押し）を1秒間押す。	13

■火力が弱くなる（続き）

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターの火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」(1,250W)に設定していても、30～40%火力が弱くなります。 ※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒は、温度を検知するセンサーです。		–

■本体から音がする（冷却ファン）

音が大きくなったり小さくなったりする	●冷却ファンは、火力によって運転モードを3段階に分けています。火力を上げると高速運転するためファンの音が大きくなります		–
電源スイッチを切ったあともファンの音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。		–
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。		–

■その他

ラジエントヒーターやグリルがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●使用して、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	21
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。（取っ手にわずかな振動を感じることがあります）	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		–
タイマーが使えない	●タイマーを使いたいヒーターが入っていない。	●ヒーターを入れてから 選択 でヒーターを選択し時間を設定する。	12 14 21
	●揚げ物は使えません。		–
	● 選択 を押したまま3分以上放置した。（表示が消えます）		–
設定時間に対して残時間が合わない	●別のヒーターの残時間が表示されている。	● 選択 で表示させたいヒーターを選択する。	12

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
- ●修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- ●その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●**補修用性能部品** 6年 :弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」(☞28～31ページ)でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- 部品代　修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**
（☞裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support/

修理に関するご相談

パナソニック **修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック **お客様ご相談センター** 365日 受付9時～20時

- 電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
- FAX フリーダイヤル **0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」 •地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区

青森	青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-111 7
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008	山形	山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島	郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308

首都圏地区

栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
群馬	前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨	甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟	新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034		

中部地区

石川	金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
富山	富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	岐阜	岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720
福井	福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622	高山	高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
長野	松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	三重	津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000		

近畿地区

滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	奈良	大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123	和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

中国地区

鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山	岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島	広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口	山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

四国地区

香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知	高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
徳島	徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

九州地区

福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草	天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
長崎	長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島	奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213		

沖縄地区

ナビダイヤル　0570-081-365

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

電源		単相200V（50-60 Hz 共用）
消費電力		4,800 W
大きさ（約）		幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅236 mm×奥行307 mm
	上ヒーターまでの高さ(約)	60 mm
質量（約）		18.9 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター	グリル
消費電力	3,000 W	2,500 W	1,250 W	1,550 W
火力調節（約）	10段階調節 120 W相当～3,000 W	9段階調節 120 W相当～2,500 W	3段階調節 340 W相当～1,250 W	手動：3段階調節 890 W相当～1,550 W
揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200 ℃	7段階調節 140～200 ℃	――	――
自動調理	――	――	――	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分～9時間	1分～9時間	1分～30分	1分～30分

●待機電力…0.2 W　※電源スイッチが「切」の状態。

■左・右IHヒーターと、グリルまたはラジエントヒーターを同時に使うときは

総消費電力量を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。

➡火力表示は変わらず火力を制御したり、自動的に設定火力を下げることがあります。
（この場合、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。）

MEMO